RéFLEX

Journal d'information et de prévention des déchets

Juin/Juillet/Août 2012 n° 14

HYGEA Intercommunale de gestion environnementale

p 1 Nouveau guide des Ecoparcs
Pas de déchets au pied des bulles
Les guides-composteurs
Zoom sur... les déchets verts
Le geste citoyen

p 2 Halte au gaspillage alimentaire !
Une rentrée des classes verte
Un vélo sympa servira 2 fois !

Concours

page 2

1 set de boîtes hermétiques à gagner !

Edito

Au «menu» de ce numéro de juin de votre RéFLEX, un thème central : le gaspillage alimentaire. Un véritable fléau qui pèse près de 60 kg par an et par Wallon !

Le gaspillage alimentaire, c'est jeter des aliments qui auraient pu être mangés. Il ne s'agit donc pas des déchets tels que des coquilles d'œufs ou des pelures d'orange, mais bien d'aliments, entamés ou non, qui auraient pu être consommés.

Selon une étude de la Commission européenne, 89 millions de tonnes de nourriture sont jetées par an à la poubelle ! Ce qui veut dire que près de 50% des aliments sains sont gaspillés chaque année. Des chiffres qui font froid dans le dos, surtout lorsque l'on lit les données relatives à la situation de sous-nutrition à travers le monde.

Sans oublier que cette véritable catastrophe sociale et humaine est aussi économique et écologique : on estime, en effet, que le gaspillage alimentaire produit 170 millions de tonnes de CO_2 par an.

Voilà pourquoi l'Union européenne a déclaré 2013 «Année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire», avec un objectif ferme : réduire de moitié ce gaspillage d'ici 2025.

En appliquant quelques conseils simples, il est tout à fait possible de réduire notre quantité de déchets alimentaires de l'ordre de 60%. Tout est d'abord une question de comportements.

Bonne lecture.

News

Nouveau guide des Ecoparcs

Les Ecoparcs wallons viennent de fêter leur 20e anniversaire. Ils sont aujourd'hui devenus des outils incontournables en matière de tri et de valorisation des déchets et vous permettent de déposer, gratuitement, vos déchets recyclables, vos encombrants ou vos déchets spéciaux.

Vous êtes d'ailleurs toujours plus nombreux à vous y rendre et nous vous en remercions.

Pour vous aider lors de vos visites, Hygea vient d'éditer un tout nouveau guide intitulé : «Les Ecoparcs. Guide pratique et règlement».

Ce document, au format de poche, est là pour vous donner toutes les informations pratiques concernant les matières acceptées et refusées dans les Ecoparcs ainsi que les règles à respecter sur place.

Vous y trouverez des conseils pour préparer votre visite, des consignes de tri et de sécurité, des informations sur les filières de recyclage, des conseils pour limiter votre production de déchets ainsi que le règlement général d'application dans les 22 Ecoparcs d'Hygea.

Ce guide est disponible dans votre Ecoparc ou en contactant Hygea au 065/41 27 00 ou au 064/52 06 80, ou encore par mail à hygea@hygea.be

Trions dans les règles et respectons les consignes.

Pas de déchets au pied des bulles

Hygea gère un réseau de 1.200 bulles à verre : les vertes pour le verre coloré et les blanches pour le verre incolore. Cette séparation est importante, car seul le verre incolore peut être recyclé... en verre incolore.

Vous ne pouvez y déposer que les bouteilles, flacons et bocaux en verre transparent. Les couvercles en métal et capsules en plastique doivent être jetés dans votre sac bleu PMC.

Ces bulles sont à votre disposition. Sachez les garder propres :
- **reprenez vos cartons ou sachets** qui ont servi au transport ;
- ce ne sont pas des zones d'expression : **pas la peine de les taguer** !

N'oubliez pas que les **dépôts clandestins** au pied des bulles sont **punissables** et peuvent donc être sanctionnés par une **amende administrative**.

Les guides-composteurs

Le 16 juin prochain, 9 nouveaux guides seront diplômés. Au total, ce sont désormais 55 guides-composteurs qui seront prêts à vous aider à réaliser un compost de qualité.

Le compostage permet de réduire le poids de votre sac poubelle en éliminant les déchets de cuisine, les déchets de jardin et d'autres déchets biodégradables. De plus, en quelques mois, vous obtenez un compost de qualité qui sera bien utile comme engrais ou terreau pour vos potagers, plantations et jardinières.

Vous pouvez, vous aussi, devenir un guide-composteur. La prochaine formation, entièrement gratuite, démarrera cet automne. Cette formation théorique et pratique se déroule à raison de 8 modules de 3 heures se déroulant soit en soirée en semaine ou le samedi matin.

Pour en savoir plus, contactez Hygea au 065/41 27 29 ou via mail : hygea@hygea.be.

ZOOM sur... les Déchets verts

Ce qui est autorisé
Tontes de pelouse
Elagage de haies et d'arbustes (branches de moins de 15 cm de diamètre)
Fleurs fanées et feuilles mortes

Ce qui est interdit
Branches de plus de 15 cm de diamètre
Déchets de cuisine (épluchures, reste de repas, etc.)
Fanes de pommes de terre
Fruits et légumes
Cendres

QUE DEVIENNENT VOS DÉCHETS ?

Les déchets verts sont orientés vers des centres de compostage où ils seront transformés en compost. Ce dernier sera ensuite valorisé en agriculture ou lors d'aménagement d'espaces publics, etc.

CONSEILS PRATIQUES

Utilisez un sac à déchets verts réutilisable pour amener vos tontes de pelouse à l'Ecoparc. Vous éviterez ainsi d'utiliser des sacs en plastique jetable à mettre dans votre sac d'ordures ménagères.

MOINS DE DÉCHETS

- Compostez vos déchets organiques (déchets verts, alimentaires...), vous allégerez de près de 40% en poids votre sac d'ordures ménagères ;
- Pour réaliser un bon compost, demandez la brochure «Composter les déchets organiques» en contactant Hygea.

LE GESTE CITOYEN

N'abandonnez pas vos déchets au pied des bulles à verre.

Horaire des Ecoparcs* d'Hygea

Pour toute question concernant un déchet, adressez-vous au préposé : il peut vous guider, vous informer et veiller au respect des règles de tri.

Lundi	12h00 à 17h45
Mardi au vendredi	10h00 à 17h45
Samedi	9h00 à 16h45
Dimanche	fermé

* excepté l'Ecoparc de Quévy

Et les prochains jours fériés ?

Les samedi 21 juillet (Fête nationale) et mercredi 15 août (Assomption), les collectes en porte-à-porte n'auront pas lieu et les Ecoparcs seront fermés.

Consultez votre calendrier de collectes ou contactez Hygea pour connaître les dates de passage.

Tél. : 065/41 27 00 - 064/52 06 80
E-mail : hygea@hyga.be

Halte au gaspillage alimentaire !

Le gaspillage alimentaire est un des fléaux de notre société. Il coûte cher, il pollue et il est totalement injuste. En changeant quelques-unes de nos mauvaises habitudes, on peut facilement réduire nos déchets alimentaires.

D'accord, le citoyen n'est pas le seul «coupable». Les producteurs, la grande distribution, le secteur HORECA... ont aussi un rôle important à jouer dans ce domaine. Mais notre manière de consommer est l'un des points sur lesquels il est facile d'agir.

LE GASPI, SALSIFIS !

Une campagne mettant en scène des légumes "révoltés" est actuellement proposée par Hygea et l'ensemble des intercommunales wallonnes de gestion des déchets. Elle nous rappelle que l'on peut facilement manger sans gaspiller. Retrouvez les spots TV de la campagne, ainsi que de précieux conseils sur www.bruxellesenvironnement.be.

A nous de montrer l'exemple ! En Wallonie, on estime que chaque habitant produit près de 60 kg de déchets de cuisine par an. En suivant quelques conseils pratiques, on pourrait facilement réduire ce volume...

Quelques conseils d'usage

// Cuisinez les produits abîmés

Ce n'est pas parce qu'un fruit ou un légume est abîmé qu'il n'est plus bon à la consommation. Une poire qui a un peu vécu ou une salade plus tout à fait de première fraîcheur gardent toutes leurs qualités et peuvent encore être consommées.

// Cuisinez sans jeter

C'est donc faire des soupes avec les fanes de carottes. C'est frotter ou brosser certains légumes, plutôt que les éplucher. C'est d'ailleurs sous la peau que se trouvent la plupart des vitamines. En En changeant quelques habitudes en cuisine, on peut réduire sa production de déchets.

// Faites une liste de courses

La liste vous évitera d'acheter les produits «inutiles», ceux qui se retrouvent trop vite à la poubelle.

// Respectez la chaîne du froid

Achetez vos produits surgelés en dernier lieu, transportez-les dans un sac isotherme et rangez-les directement dans votre congélateur.

// Rangez correctement votre frigo

Dans un frigo, le froid n'est pas homogène. Vérifiez le mode d'emploi de votre appareil et rangez vos produits en fonction des différentes zones qu'il contient.

// Faites attention aux dates

Surveillez les dates limites de consommation des produits et appliquez la règle du «premier entré, premier sorti» pour tous les aliments de votre frigo ou de vos armoires.

// Cuisinez les restes

Les restes du repas de la veille peuvent servir de base de départ pour préparer celui du lendemain ! Il existe de nombreuses recettes faciles à réaliser et délicieuses.

Ma grand-mère disait...

Elle détestait le gaspillage, ma grand-mère. Une fois entrés dans sa cuisine, tous les aliments étaient utilisés jusqu'au bout. Voici deux de ses étonnantes recettes :

- Les chips d'épluchures de pommes de terre. Elle les mettait dans une boîte hermétique, avec un peu de farine, du sel et du poivre. Elle secouait le tout, puis plongeait les épluchures panées 5 minutes dans la friteuse.
- Elle préparait de la soupe avec les épluchures d'asperges. Elle faisait revenir une échalote émincée dans un peu de beurre. Elle y ajoutait les épluchures, une pomme de terre épluchée, l'eau de cuisson des asperges et un cube de bouillon de poule. Elle laissait mijoter le tout ½ heure avant de tout mixer, de passer la soupe au chinois et de l'épicer.

Merci Mamy !

Geste éco-responsable

Une rentrée des classes verte

L'école n'est pas encore finie que l'on vous parle déjà de la rentrée ! Et pour cause : une bonne rentrée scolaire, une rentrée «verte», cela se prépare dès maintenant. A la maison, au bureau, au magasin et à l'école, limiter sa production de déchets n'est souvent qu'une question de bons réflexes. Voici quelques trucs pour faire de la rentrée 2012-2013 une rentrée verte.

1 Faites la liste de ce que vous avez déjà

Et il faut le faire dès le mois de juin ! Inutile de racheter chaque année la panoplie complète du parfait élève, la plupart du matériel de l'année dernière est encore parfaitement valable. Concentrez vos achats uniquement sur ce que vous n'avez pas.

2 Privilégiez le recyclé et le rechargeable

Le papier recyclé est bien plus écologique et tout aussi performant. Si le choix du papier est important, savoir l'économiser l'est tout autant. Demandez à Cocotte ce qu'il faut faire pour adopter la «Cocotte attitude» en allant sur www.moinsdepapier.be. Pensez aussi au stylo à plume et à ses cartouches d'encre à base d'eau.

3 Achetez durable

Préférez la latte en bois naturel ou en fer, plutôt que celle en plastique, plus fragile et nettement moins respectueuse de l'environnement. Idem pour le classeur en carton recyclé, le taille crayon en fer ou le cartable solide et indémodable.

4 La boîte à tartines

Pour les futures collations, pensez à la boîte à tartines. Elle est plus durable que le papier aluminium et ne génère pas de déchets au quotidien. Pour les boissons, pensez à la gourde, meilleur isolant, solide et hermétique.

News

Un vélo sympa servira 2 fois !

Les cyclistes ont un grand cœur ! Pour preuve, ce samedi 28 avril, ce ne sont pas moins de 2.209 vélos de tous types et en bon état qui ont été récoltés dans tous les Ecoparcs de Wallonie mobilisés pour la 6e édition de l'opération de collecte.

Merci pour votre générosité ! Vous avez déposé plus de 200 vélos dans les Ecoparcs de la zone Hygea. En participant à cette opération, vous avez posé un geste en faveur de l'environnement et en faveur de l'économie sociale. Certains de ces vélos étant, en effet, réparés par des associations locales.

L'opération met en avant l'importance du réemploi pour certains de nos déchets. Faut-il obligatoirement jeter ce vélo, ce divan, ce frigo... ou peut-il encore servir à quelqu'un d'autre ?

Pour vous aider à faire le bon choix, Hygea a édité une brochure **«Le réemploi, c'est pour moi !»**

Vous y trouverez, d'une part, de précieux conseils pour prolonger la vie de certains objets en les réparant, en les réutilisant, en les donnant, en les échangeant ou en les revendant.

D'autre part, la brochure reprend un répertoire complet où vous retrouvez toutes les adresses utiles pour acheter, vendre ou donner un objet d'occasion. Il s'agit de toutes les cordonnées des organismes locaux actifs en matière de réemploi, de location, de réparation...

Contactez l'Hygea pour obtenir la brochure **«Le réemploi, c'est pour moi !»** au 065/41 27 00 ou 064/52 06 80 ou par mail à hygea@hygea.be.

Concours

Gagnez un set de boîtes hermétiques

Pour cela, il vous suffit de répondre correctement à cette question et de nous renvoyer le formulaire dûment rempli avant le 31 août 2012 à l'adresse suivante :
RéFLEX - Concours - Hygea - Rue de Nimy, 53 à 7000 Mons.

Plus simple ! Répondez par mail à **concours@hygea.be**

Où doit-on jeter les capsules des bouteilles en verre ?

A **Dans le sac d'ordures ménagères**
B **Dans la bulle à verre coloré**
C **Dans le sac bleu PMC**

Votre réponse : .....

Nom / Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Tél. : .....

Question subsidiaire

Combien de personnes participeront à ce concours ? .....

LES RÉSULTATS DU CONCOURS RÉFLEX N°13 VOUS SERONT COMMUNIQUÉS DANS LE PROCHAIN NUMÉRO.

Vous souhaitez vous abonner gratuitement au magazine RéFLEX ?

Il suffit de vous inscrire via le formulaire ci-dessous et de nous le renvoyer dûment complété. Hygea se chargera ensuite de vous envoyer chaque nouveau numéro de RéFLEX.

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Adresse e-mail : .....

Coupon d'abonnement gratuit au magazine RéFLEX à renvoyer à l'adresse suivante :
Hygea - Magazine RéFLEX - Rue de Nimy, 53 - 7000 Mons.

Adoptez la Cocotte Attitude !

Utilisez un papier respectueux de l'environnement

Il y aura toujours des documents à imprimer. Alors, privilégiez un papier respectueux de l'environnement. Un papier «labélisé».
C'est la nature qui vous dira «merci» !

C'est ça la Cocotte attitude !

Toutes les Cocotte attitudes sont sur **www.moinsdepapier.be**

HYGEA Intercommunale de gestion environnementale

Avec le soutien de la Wallonie

Le règlement du concours est disponible sur simple demande au sein des Ecoparcs d'Hygea ou sur www.hygea.be

RéFLEX est imprimé sur un papier respectueux de l'environnement avec des encres végétales. - Ne pas jeter sur la voie publique - Éditeur responsable : Nathalie Brunelle, Managing Director Hygea - Rue du Champ de Ghislage, 1 à 7021 Havré cible